



# LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES  
COTEAUX DU LAYON

## Coteaux du Layon *Appellation Coteaux du Layon contrôlée* « Arpège » 2015

### DEGUSTATION

Notre Coteaux du Layon « Arpège » 2015 avec ses arômes fruités et floraux : ananas, acacia ...possède un parfait équilibre entre la minéralité et la douceur..Sa bouche fine et élégante vous permet de le déguster en apéritif comme sur un repas. Nous vous recommandons de servir ce vin à une température entre 10°C et 12°C.

### TERROIR

« Le Grand Clos », Village de Sousigné  
Sol et sous-sol : schistes talqueux et graves sur phtanites  
Cépage : Chenin

### RECOLTE

Les vendanges manuelles ont été faites à la mi novembre 2015. Les grappes sélectionnées lors des différents passages sont dorées, botrytisées et surmûries.

### VINIFICATION

Transportées dans des petits bacs, les grappes arrivent intactes à la cave pour y être déversées dans un pressoir pneumatique. Un pressurage long (environ 10h) et délicat commence. Puis a lieu un débouillage statique, suivi par la fermentation alcoolique de 2 mois en fûts. S'ensuit l'élevage de 12 mois en fûts. La mise en bouteilles au Domaine a eu lieu en mars 2016.

### DEGUSTATION

This "Arpège" 2015 with its fruity, tropical notes has a lovely freshness which balances the sweetness perfectly.. We recommend to you to drink it as a pre-dinner drink, but it also wonderfully accompanies "foie gras" or a dessert. This wine has to be served between 10°C and 12°C.

### TERROIR

« Le Grand Clos », Village de Sousigné  
Soil and sub-soil: schist with talc and gravel-sand mixture on phtanites.  
Grape variety : Chenin

### HARVEST

Hand-picked harvests began in half November 2015. During the several harvests in the vines, only golden grapes with noble rot and over-ripened are chosen.

### VINIFICATION

Carried in little boxes, the grapes are intact when they arrive in the cellar and are poured in a pneumatic press. A long and subtle pressing process which lasts around 10 hours begins. Then takes place a static settling, followed by the 2 months alcoholic fermentation in barrels. The next step is a 12 months ageing in barrels. Finally, the bottling took place in March 2016, in the Estate.



- *Alc/Vol: 12 %*
- *Sucres résiduels: 125g/L*
- *Acidité totale : 5,10g/L*
- *pH : 3,6*

isiç

Site web : [www.leduc-frouin.com](http://www.leduc-frouin.com)